



# 材料を確認しましょう



- 四角トレー
- チョコ用カッター
- フォーク



●完成品用皿(小)



★トッピング用砂糖菓子



★アラザン



●作業用皿(大)



# 見本



- さくさくぼんだビスケット
- フィンガービスケット
- 焼き菓子各種
- グミ
- Etc



トッピングでアレンジして...

好きなものを選んでチョコをかけてオリジナル菓子をつくってね



## 完成品にトレーを被せて冷却

いろいろ作ったら



フタをして.. 15分ほど冷却します

持ち帰りはできないので、冷えてチョコが固まったら、イベント終了までに食べてくださいね！



## 原材料名

**Kabaya**

### ★トッピング用砂糖菓子



砂糖、でん粉、粉末水飴、粉末油脂、植物油脂、ゼラチン、増粘剤(キサンタンガム)、卵殻未焼成カルシウム、カゼインNa、着色料(赤40、黄4、青1、赤3、黄5、赤102、青2)、乳化剤、(原材料の一部に乳成分、大豆を含む)

### ★アラザン



砂糖、コーンスターチ、アラビアガム粉末、着色料(銀箔)

### ★チョコレート



植物油脂、砂糖、ココア、カカオマス、乳糖/乳化剤、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)